

Italienischer Chinakohl-Salat

Für 2 Portionen

1 Chinakohl	1 Salsiccia	3 EL Olivenöl
1 EL Pinienkerne	3 getr. Tomatenfilets	30 g schwarze Oliven
4 Stiele glatte Petersilie	3 EL weißer Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker

Chinakohl putzen und die Hälfte in 2 x 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Salsiccia in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salsiccia darin anbraten. Chinakohl zugeben und kurz darin anbraten. Pinienkerne zugeben und anrösten. Beides in eine Schüssel geben. Tomatenfilets klein würfeln. Oliven halbieren, Petersilie fein hacken. Alles zum Chinakohl geben und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Balsamico würzen.

Tipp:

Passt sehr gut zu gegrilltem Fisch.

Steffen Henssler am 07. Februar 2013